

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Eise.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Zubereitung: Die Zutaten werden in einem Gefäß bei lindem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie schaumig sind und aufstoßen, was aber nicht eher geschehen darf, bis sich die Sauce in Schaum verwandelt hat. Statt Weißwein kann auch Malaga, Sherry, Burgunder oder Madeira verwendet werden.

478. Weinsauce.

Zutaten: 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker, $\frac{3}{8}$ Liter Wein, 1 Prise gestoßenen Zimt, 1 Stückchen Vanille, 1 Teelöffel Kartoffelmehl oder Weizenpuder.

Zubereitung: Mit den Gewürzen wird $\frac{1}{4}$ Liter der Flüssigkeit erhitzt, das Kartoffelmehl, mit dem übrigen Wein verrührt und aufgekocht. Statt Wein kann man Fruchtsäfte verwenden, dann bleibt der Zucker weg.

479. Caramelsauce.

Zutaten: 125 Gramm Zucker, 1 Liter Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Der Zucker wird zu Caramel gebrannt, mit der heißen Milch, der Zitronenschale aufgelöst, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, abgekühlt, Eigelb, Zucker und Kartoffelmehl hinzugegeben und auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen.

480. Biomalzauce.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eßlöffel Biomalz, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Weizenpuder.

Zubereitung: Alle Zutaten werden bis ans Kochen geschlagen.

Eise.

481. Eismischung.

Man rechnet auf 6 Pfund Eis 2 Pfund Viehsalz. Das Eis wird auf eine Decke gelegt, mit einem spitzen Gegenstand, worauf man mit einem Holzhammer schlägt, in eigroße Stücke zerteilt, abwechselnd mit Viehsalz in die Eismaschine um die Büchse verteilt.

482. **Banilleeis.**

Man bereitet Vanillecrème nach Vorschrift, verwendet $\frac{3}{8}$ Liter Milch oder Milch und Sahne, 1 Blatt Gelatine, 75 Gramm Zucker.

Die fertige Crème wird in die Eisbüchse gefüllt, die sehr sauber sein muß und 30 Minuten langsam gedreht.

483. **Schokoladeneis.**

Schokoladencrème wird bereitet (siehe da), in die Eisbüchse gefüllt und 30–40 Minuten gedreht.

484. **Ananaseis.**

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Ananas, 200 Gramm Zucker, 2 Eiweiß oder 4 Eßlöffel Schlagsahne, 2 Eßlöffel Zitronensaft, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser.

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und gerieben, mit Zucker in einem Napf fein verrieben, mit Schlagsahne oder Eiweiß, Zitronensaft und Wasser vermischt und in der Eismaschine durch 30 Minuten Drehen zum Gefrieren gebracht.

485. **Apfelgefrorenes.**

1 Pfund feines Apfelmus statt $\frac{1}{2}$ Pfund Ananas, sonst ebenso wie Ananaseis.

486. **Fruchteis.**

1 Liter gut abgeschmeckter Fruchtsaft wird mit 2 Eiweiß in die Eisbüchse gefüllt, wie Ananas weiter behandelt.

Delikateßbutter.

487. **Haushofmeisterbutter.**

100 Gramm Palmona, 100 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, mit einem gehäuften Teelöffel blanchierter, getrockneter, gewiegter Petersilie, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Messerspiße feinem Salz, 1 Prise Muskat vermischt, kalt gestellt.